

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, Ummu. 2012. Beda Tepung Terigu dan Tepung Gandum. <http://ummuabdillah79.wordpress.com/2012/01/31/beda-tepung-terigu-dan-tepung-gandum/> (diakses tanggal 27 Februari 2013).
- Anonim. 2008. Warta Penelitian dan Pengembangan. Available at: [http://perkebunan.litbang.deptan.go.id/upload.files/file/publikasi/warta/warta vol 13 No.1 2007.pdf](http://perkebunan.litbang.deptan.go.id/upload.files/file/publikasi/warta/warta%20vol%2013%20No.1%202007.pdf) opened:03.12.2008(diakses tanggal 3 November 2012).
- Anonim. 2009. Mengenal Buah Naga. <http://www.griyokulo.buahnaga.html>. Diakses tanggal 17 november 2012.
- Auliana, Rizgie. 2001. Gizi dan Pengolahan Pangan. Yogyakarta: Adkita Karya Nusa.
- Cahyono, B. 2009. Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga. Jakarta: Pustaka Mina.
- Dewi, Dian. 2011. Pemanfaatan Singkong Sebagai Bahan Dasar Bolu. www.pustakaskripsi.com/?pemanfaatan-singkong-sebagai-bahan-dasar-bolu-4008.html (diakses tanggal 24 Februari 2013).
- Drew, RA, M. Azimi. 2002. Micropropagation Of Red Pitaya (*Hylocereus undatus*) Micropropagation Merah Buah Naga (*Hylocereus undatus*) .proc.proc is on trop.
- Erwin. 2004. Variasi Bolu Kukus. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fadholi, Arif. 2010. Zat Warna Makanan. <http://E:/zat%20pewarna/arif%20fadholi%20%20ZAT%20Warna%20Makanan.html>(diakses tanggal 6 Desember 2012).
- Fao. 2013. Ketela Pohon. <http://id.wikipedia.org/wiki/ketela-pohon>(diakses tanggal 24 Februari 2013).
- Godam64. 2012. Isi Kandungan Gizi Tepung Terigu-Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. <http://www.makara.tepung-terigu.html> (diakses tanggal 20 juli 2013).
- Indra, Denny. 2011. Uji Organoleptik. <http://poenyasemua.blogspot.com/2011/04/ujiorganoleptik.html>(diakses tanggal 3 Desember 2012).
- Khusarto, Clara. 2002. Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi. Jogjakarta: Kanisius.

- Kristanto, Daniel .2009. Buah Naga Pembudidayaan Dipot dan Dikebun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Leong, A.L. 2011. Buah Naga. Yogyakarta: Laksana.
- Milvi. 2011. Pemanfaatan Singkong. <http://Milvi.blogspot.com/2011/02/ta-pemanfaatan-singkong-sebagai-bahan.html> (diakses tanggal 25 Februari 2013).
- Pratiwi, dkk. 2004. Buku Penuntun Biologi SMA Untuk Kelas XI. Jakarta: Erlangga.
- Putri, Siwianisti. 2010. Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Ditinjau dari Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima. Skripsi. Surakarta: UMS.
- Riandini, Nursanti. 2008. Bahan Kimia Dalam Makanan dan Minuman. Bandung: Shakti Adiluhung.
- Rukmana. 2003. Perubahan Cuaca Buah Naga. cets. Yogyakarta: Kanisius.
- Sindo. 2012. Tepung Singkong Kaya Manfaat. www.okefood.com/read/2012/02/10/299/573296/tepung-singkong-kaya-manfaat (diakses tanggal 27 Februari 2013).
- Soekarno . 2008 . Penilaian Organoleptik Pangan. Jakarta: Depdiknas.
- Thamm. Wheil. 2012. Kandungan Nutrisi Gizi. http://an-tama.blogspot.com/2012/05/kandungan-nutrisi-gizi-dan-vitamin_1356.html (diakses tanggal 7 November 2012).
- Winarno. F. G. 2002. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- _____. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, Emma. 2002. Buah dan Sayur Untuk Terapi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wiryawan. Adam. 2011. Uji Organoleptik. http://www.chem-is-try.org/materi-kimia/instrument_analis/uji-organoleptik/ (diakses tanggal 17 November 2012).
- Yozid, Estien. 2007. Penuntun Praktikum Biokimia Untuk Mahasiswa Analisis. Yogyakarta: Andi offset.